



#### Obsah

#### III Přípravné akty

##### **Evropská centrální banka**

2016/C 130/01	Stanovisko Evropské centrální banky ze dne 3. března 2016 k návrhu nařízení, kterým se mění nařízení (EU) č. 575/2013, pokud jde o výjimky pro obchodníky s komoditami (CON/2016/10) .....	1
---------------	--	---

#### IV Informace

##### INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

##### **Rada**

2016/C 130/02	Rozhodnutí Rady ze dne 11. dubna 2016 o jmenování členů a náhradníků Poradního výboru pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci za Řecko, Maďarsko a Švédsko .....	3
2016/C 130/03	Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená v nařízení Rady (EU) č. 359/2011 o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu .....	5

##### **Evropská komise**

2016/C 130/04	Směnné kurzy vůči euru .....	6
---------------	------------------------------	---

## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2016/C 130/05	Seznam určených vnitrostátních orgánů podle čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 515/97 o vzájemné pomoci mezi správními orgány členských států a jejich spolupráci s Komisí k zajištění řádného používání celních a zemědělských předpisů .....	7
---------------	--	---

---

### V Oznámení

#### ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

##### **Evropská komise**

2016/C 130/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7858 – INEOS/parts of Celanese) <sup>(1)</sup> .....	9
2016/C 130/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7941 – Saint-Gobain Glass France / Corning / JV) <sup>(1)</sup> .....	10
2016/C 130/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	11

### JINÉ AKTY

##### **Evropská komise**

2016/C 130/09	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....	12
---------------	--	----

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP

## III

(Přípravné akty)

## EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

## STANOVISKO EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 3. března 2016

**k návrhu nařízení, kterým se mění nařízení (EU) č. 575/2013, pokud jde o výjimky pro obchodníky s komoditami**

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

**Úvod a právní základ**

Evropská centrální banka (ECB) obdržela dne 12. ledna 2016 žádost Rady Evropské unie o stanovisko k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady, kterým se mění nařízení (EU) č. 575/2013, pokud jde o výjimky pro obchodníky s komoditami<sup>(1)</sup> (dále jen „navrhované nařízení“). Dne 8. února 2016 byla ECB konzultována k témuž návrhu Evropským parlamentem.

Pravomoc ECB zaujmout stanovisko je založena na čl. 127 odst. 4 a na čl. 282 odst. 5 Smlouvy o fungování Evropské unie, neboť navrhované nařízení obsahuje ustanovení, která spadají do oblasti působnosti ECB, zejména v souvislosti s úkolem Evropského systému centrálních bank přispívat k řádnému provádění opatření, která přijímají příslušné orgány v oblasti stability finančního systému, ve smyslu čl. 127 odst. 5 Smlouvy.

V souladu s čl. 17.5 první větou jednacího řádu Evropské centrální banky přijala toto stanovisko Rada guvernérů.

**1. Obecné připomínky**

1.1 Cílem navrhovaného nařízení je zajistit, aby se na obchodníky s komoditami (investiční podniky, jejichž hlavní podnikatelskou činností je výhradně poskytování investičních služeb nebo provádění investičních činností ve vztahu k finančním nástrojům uvedeným v bodech 5, 6, 7, 9 a 10 oddílu C přílohy I směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/39/ES<sup>(2)</sup> a na něž se nevztahovala k 31. prosinci 2006 směrnice Rady 93/22/EHS<sup>(3)</sup>) od 1. ledna 2018 nevztahovaly všechny požadavky na velké expozice a kapitálové požadavky uvedené v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 575/2013<sup>(4)</sup>, aniž by existovalo vědomé a informované rozhodnutí, že takové zacházení je pro ně vhodné.

1.2 Ačkoli požadavky na velké expozice a kapitálové požadavky stanovené v nařízení (EU) č. 575/2013 zřejmě nejsou uzpůsobeny pro obchodníky s komoditami, mělo by rozhodnutí o prodloužení platnosti výjimek z povinnosti plnit tyto obezřetnostní požadavky zohlednit všechna systémová rizika, která obchodníci s komoditami představují. Zdrojů těchto rizik může být několik, zejména:

- celková výše finanční páky;
- stabilita kapitálových struktur;
- propojení s bankovním systémem prostřednictvím dluhu a s tím spojené míry selhání;

<sup>(1)</sup> COM(2015) 648 final.

<sup>(2)</sup> Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/39/ES ze dne 21. dubna 2004 o trzích finančních nástrojů, o změně směrnice Rady 85/611/EHS a 93/6/EHS a směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/12/ES a o zrušení směrnice Rady 93/22/EHS (Úř. věst. L 145, 30.4.2004, s. 1).

<sup>(3)</sup> Směrnice Rady 93/22/EHS ze dne 10. května 1993 o investičních službách v oblasti cenných papírů (Úř. věst. L 141, 11.6.1993, s. 27).

<sup>(4)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 575/2013 ze dne 26. června 2013 o obezřetnostních požadavcích na úvěrové instituce a investiční podniky a o změně nařízení (EU) č. 648/2012 (Úř. věst. L 176, 27.6.2013, s. 1).

- zapojení do činností stínového bankovníctví (např. sekuritizace pohledávek nebo zásob);
  - možné dopady na jiné společnosti ve finančních potížích, které by mohly být způsobeny selháním derivátových pozic, zejména pozic ze spekulativních mimoburzovních derivátů, které nejsou předmětem centrálního clearing, ale též nepříznivým pohyby hodnoty podkladových aktiv, jež způsobují ztráty u pozic futures vyplývající z ocenění podle tržní hodnoty, které jsou vyšší než zisky vyplývající z tržního ocenění zásob držených jako zajištění, v důsledku čehož musí být protistraně zaplacen variční marže.
- 1.3 ECB zatím nezjistila žádné konkrétní známky systémového rizika, které by představovali obchodníci s komoditami a kvůli kterému by bylo v této fázi nezbytné zrušit v současnosti platné výjimky z požadavků na velké expozice a kapitálových požadavků. Obchodníci s komoditami působící v Evropě obecně využívají finanční páku v menší míře než banky a jejich kapitálové struktury jsou ve srovnání s bankami odolnější. Obvykle mají relativně nízký poměr aktiv k vlastnímu kapitálu a nezdá se, že by podobně jako banky prováděli transformace splatnosti a likvidity. Kromě toho se zdá, že propojení s bankovním systémem prostřednictvím dluhu a s tím spojené míry selhání je poměrně omezené. Přímá expozice bank vůči obchodníkům s komoditami se zdá být relativně nízká, což snižuje potenciální riziko nákazy. I přes výrazný růst trhů s komoditními deriváty za posledních 15 let neexistují přesvědčivé důkazy o tom, že by obchodování s komoditními deriváty mělo nepříznivé účinky na širší finanční systém. Podrobná analýza dopadů se však jeví jako nezbytný krok k přijetí správného rozhodnutí o zrušení výjimek nebo o dočasném prodloužení jejich platnosti. Pozornost je třeba věnovat zejména otázkám týkajícím se rovných podmínek ve vztahu k úvěrovým institucím, které obchodují s komoditami.
- 1.4 Výjimky by skutečně měly být jen dočasné. Očekává se, že Evropská komise předloží návrh na komplexní přezkum obezřetnostní regulace investičních podniků. Důvody a cíle dočasného prodloužení platnosti výjimek by měly být omezeny na potřebu vyhnout se významným změnám regulačního rámce před provedením tohoto komplexního přezkumu, k němuž by mělo dojít co nejdříve.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 3. března 2016.

*Prezident ECB*

Mario DRAGHI

---

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## RADA

## ROZHODNUTÍ RADY

ze dne 11. dubna 2016

**o jmenování členů a náhradníků Poradního výboru pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci za Řecko, Maďarsko a Švédsko**

(2016/C 130/02)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na rozhodnutí Rady ze dne 22. července 2003, kterým se zřizuje Poradní výbor pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci <sup>(1)</sup>, a zejména na článek 3 uvedeného rozhodnutí,

s ohledem na seznam kandidátů navržených Radě vládami členských států,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Rozhodnutím ze dne 24. února 2016 <sup>(2)</sup> Rada jmenovala členy a náhradníky Poradního výboru pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci na období od 29. února 2016 do 28. února 2019.
- (2) Vlády Řecka, Maďarska a Švédska předložily další návrhy na jmenování pro několik míst, která je třeba obsadit,

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

## Článek 1

Členy a náhradníky Poradního výboru pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci jsou na období končící dnem 28. února 2019 jmenováni:

## I. ZÁSTUPCI VLÁD

Země	Člen/členka	Náhradník/náhradnice
Řecko	Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Aggeliki MOIROU Georgios GOURZOULIDIS
Švédsko	Erna ZELMIN-EKENHEMOVÁ	Boel CALLERMOVÁ Anne-Sofie DALENGOVÁ

<sup>(1)</sup> Úř. věst. C 218, 13.9.2003, s. 1.<sup>(2)</sup> Rozhodnutí Rady ze dne 24. února 2016 o jmenování členů a náhradníků Poradního výboru pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci (Úř. věst. C 79, 1.3.2016, s. 1).

## II. ZÁSTUPCI ORGANIZACÍ ZAMĚSTNANCŮ

Země	Člen/členka	Náhradník/náhradnice
Řecko	Ioannis ADAMAKIS	Andreas STOIMENIDIS Alexandros FOURLAS
Maďarsko	Károly GYÖRGY	
Švédsko	Christina JÄRNSTEDTOVÁ	Karin FRISTEDTOVÁ Elise-Marie DONOVANOVÁ

## III. ZÁSTUPCI ORGANIZACÍ ZAMĚSTNAVATELŮ

Země	Člen/členka	Náhradník/náhradnice
Řecko	Christos KAVALOPOULOS	Anastasia AVLONITOU Antonios MEGOULIS
Maďarsko	Ágnes BODNÁROVÁ	Melinda GÁL PARRAGHNÉOVÁ
Švédsko	Bodil MELLBLOMOVÁ	Ned CARTER Cecilia ANDERSSONOVÁ

## Článek 2

Členy a náhradníky, kteří zatím nebyli navrženi, jmenuje Rada později.

## Článek 3

Toto rozhodnutí vstupuje v platnost dnem přijetí.

V Lucemburku dne 11. dubna 2016.

Za Radu  
předseda  
M.H.P. VAN DAM

**Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená v nařízení Rady (EU) č. 359/2011 o omezujících opatřeních namířených proti některým osobám, subjektům a orgánům s ohledem na situaci v Íránu**

(2016/C 130/03)

Subjektům údajů se v souladu s článkem 12 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001 <sup>(1)</sup> poskytují tyto informace:

Právním základem tohoto zpracování údajů je nařízení (EU) č. 359/2011 <sup>(2)</sup>.

Správce tohoto zpracování údajů je Rada Evropské unie zastupovaná generálním ředitelem generálního ředitelství C (GR C) (zahraniční věci, rozšíření a civilní ochrana) generálního sekretariátu Rady a zpracováním je pověřeno oddělení 1C GR C, které lze kontaktovat na této adrese:

Council of the European Union  
General Secretariat  
DG C 1C - Horizontal Issues Unit  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Účelem zpracování údajů je sestavit a aktualizovat seznam osob, na které se vztahují omezující opatření v souladu s nařízením (EU) č. 359/2011.

Subjekty údajů jsou fyzické osoby, které splňují kritéria pro zařazení na seznam stanovená v uvedeném nařízení.

Mezi shromažďované osobní údaje patří údaje nezbytné ke správné identifikaci dotčené osoby, odůvodnění a veškeré další související údaje.

Shromažďované osobní údaje mohou být v případě potřeby sdíleny s Evropskou službou pro vnější činnost a s Komisí.

Aniž jsou dotčena omezení stanovená v čl. 20 odst. 1 písm. a) a d) nařízení (ES) č. 45/2001, žádosti o přístup, jakož i žádosti o opravu či námitky budou vyřízeny v souladu s oddílem 5 rozhodnutí Rady 2004/644/ES <sup>(3)</sup>.

Osobní údaje budou uchovávány po dobu 5 let od data, kdy byl subjekt údajů vyňat ze seznamu osob, na něž se vztahuje zmrazení majetku, nebo od data, kdy skončí platnost opatření, nebo po dobu soudního řízení, jestliže již bylo zahájeno.

Subjekty údajů se mohou v souladu s nařízením (ES) č. 45/2001 obrátit na evropského inspektora ochrany údajů.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 8, 12.1.2001, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 100, 14.4.2011, s. 1.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 296, 21.9.2004, s. 16.

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

12. dubna 2016

(2016/C 130/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1396	CAD	kanadský dolar	1,4674
JPY	japonský jen	123,44	HKD	hongkongský dolar	8,8371
DKK	dánská koruna	7,4434	NZD	novozélandský dolar	1,6540
GBP	britská libra	0,79840	SGD	singapurský dolar	1,5354
SEK	švédská koruna	9,2138	KRW	jihokorejský won	1 302,88
CHF	švýcarský frank	1,0874	ZAR	jihoafrický rand	16,7396
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,3632
NOK	norská koruna	9,3515	HRK	chorvatská kuna	7,4890
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 917,84
CZK	česká koruna	27,030	MYR	malajsijský ringgit	4,4273
HUF	maďarský forint	311,38	PHP	filipínské peso	52,517
PLN	polský zlotý	4,2923	RUB	ruský rubl	75,6167
RON	rumunský lei	4,4708	THB	thajský baht	39,943
TRY	turecká lira	3,2274	BRL	brazilský real	4,0034
AUD	australský dolar	1,4882	MXN	mexické peso	20,0248
			INR	indická rupie	75,6680

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.



## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Seznam určených vnitrostátních orgánů podle čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 515/97 o vzájemné pomoci mezi správními orgány členských států a jejich spolupráci s Komisí k zajištění řádného používání celních a zemědělských předpisů**

(2016/C 130/05)

Členský stát	Název organizace
AT	Risiko-, Informations- und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция Митници
CY	Τελωνιο Λαρνακας Τελωνιο Λεμεσου Τελωνιο Λευκωσιας Τελωνιο Παφου Τομεας Διερευνησεων Αρχιτελωνιο Τμημα Τελωνειων Τομεας Πληροφοριων και Αναλυσης Κινδυνου Αρχιτελωνιο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond - Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.I.EE.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνιακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment ta' Dwana - Malta

Členský stát	Název organizace
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Servicos Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală - Direcția Generală a Vămilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.7858 – INEOS/parts of Celanese)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 130/06)

1. Komise dne 1. dubna 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 a na základě postoupení podle čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>, kterým podnik INEOS Europe AG („INEOS“, Švýcarsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem majetku kontrolu nad částmi podniku Celanese Sales Germany GmbH („Celanese“, Německo), konkrétně nad evropskou pobočkou podniku Celanese, která působí v oblasti n-butyl-acetátu („CBB“, Německo).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku INEOS: výroba petrochemických, speciálních chemických a ropných výrobků v celosvětovém měřítku,
- podniku Celanese: výroba a dodávka řady chemických výrobků, jako jsou chemické polotovary (např. n-butyl-acetát, kyselina octová), emulzní polymery (např. kopolymery vinyl-acetátu), složky potravin (např. acesulfam draselný) a technické materiály (např. termoplastické polyestery), které jsou uváděny na trh v EHP, na Blízkém východě, v severní Africe a v Rusku,
- podniku CBB: stávající smlouvy na n-butyl-acetát se zákazníky v EHP s výjimkou výrobních prostředků.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7858 – INEOS/parts of Celanese lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne/Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.7941 – Saint-Gobain Glass France / Corning / JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 130/07)

1. Komise dne 6. dubna 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>, kterým podniky Compagnie de Saint-Gobain SA (Francie) a Corning Incorporated (USA) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově založenou společností představující společný podnik.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku Saint-Gobain: distribuce inovativních materiálů (včetně plochého skla), stavebních výrobků a materiálů,
  - podniku Corning: speciální sklo, keramika a optické výrobky určené pro širokou škálu odvětví. Hlavními oblastmi činnosti podniku Corning jsou ploché sklo u aplikací pro zobrazování a ochranu ve spotřební elektronice; optická vlákna, kabely, hardware a související vybavení pro komunikační sítě; nádoby pro farmaceutický výzkum a badatelské aplikace v oboru věd o živé přírodě; farmaceutické trubky; keramické filtry a substráty ke snížení emisí ze spalovacích motorů a pokročilé sklářské technologie pro nové aplikace,
  - společného podniku: vývoj, výroba a uvádění na trh inovativních řešení lehkých laminovaných zasklení pro automobilový průmysl, která budou zahrnovat alespoň jednu vrstvu tenkého skla s hlinitokřemičitým složením.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7941 – Saint-Gobain Glass France / Corning / JV lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffe des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**  
**(Text s významem pro EHP)**  
(2016/C 130/08)

1. Komise dne 5. dubna 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podniky APG Strategic Real Estate Pool („APG“, Nizozemsko), DV4 Limited („DV4“, Britské Panenské ostrovy) a Qatar Diar Real Estate Investment Company („QDREIC“, Katar), který je zcela ve vlastnictví podniku Qatar Investment Authority, získávají ve smyslu čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad nově vytvořeným společným podnikem působícím v odvětví realit ve Velkém Londýně („JV“, Spojené království).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku APG: depozitář investičního fondu, jehož skutečným konečným vlastníkem je podnik Stichting Pensioenfonds ABP, organizace působící v oblasti správy kolektivních důchodů ve veřejném sektoru,
  - podniku DV4: realitní investiční fond,
  - podniku QDREIC: realitní investiční a rozvojová společnost,
  - podniku JV: vlastnictví, rozvoj, správa a pronájem obytných nemovitostí v místech přilehlých k vlakovému nádraží Elephant & Castle a parku Olympic Park ve Velkém Londýně.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7959 – DV4/APG/QDREIC/JV lze Komisi zaslat faxem (č. faxu +32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne/Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2016/C 130/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

**„NOIX DE GRENOBLE“**

**č. EU: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (C.I.N.G.)  
Les Colombières  
38160 Chatte  
FRANCIE

tel. +33 476640664  
fax +33 476640740

e-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble je sdružení podle zákona ze dne 1. července 1901. Má oprávněný zájem na podání žádosti a skládá se přibližně z 1 000 hospodářských subjektů (producentů, odesílatelů, balíren).

**2. Členský stát nebo třetí země**

Francie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiné (vnitrostátní požadavky, aktualizace kontaktních údajů na kontrolní orgány, jiné redakční úpravy)

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

#### 5. Změna (Změny)

Popis produktu:

Do specifikace ořechů „Noix de Grenoble“ byly zahrnuty organoleptické popisné vlastnosti, jež byly zjištěny na základě organoleptických analýz prováděných u tohoto produktu s označením původu od roku 1997, a studií zabývajících se vlastnostmi tohoto produktu, které vypracovala univerzita Université de Suze la Rousse:

- pevný a dužnatý vzhled jádra,
- světlá až světle hnědá barva jádra,
- při ochutnávce hořká dochuť s aromaty čerstvého chleba a lískových oříšků.

Zeměpisná oblast:

Byly upřesněny kroky, které je třeba uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti: všechny kroky od produkce ořechů až po jejich balení.

Zeměpisná oblast byla rozšířena o obec v departementu Drôme: Saint-Donat-sur-l'Herbasse, jež s oblastí sousedí a podle odborného posouzení splňuje tato kritéria stanovená pro zeměpisnou oblast produkce ořechů s tímto označením. Mezi kritérii souvisejícími s přírodními faktory lze zmínit: převážně kontinentální podnebí, nadmořskou výšku do 600 m. n. m., půdy příznivé pro růst ořešáků, spojitost se zeměpisnou oblastí. Mezi kritéria spjatá s lidskými faktory patří: rozvinuté pěstování ořešáků, jež se na podobě krajiny odráží, spjatost s pěstováním ořechů „Noix de Grenoble“, postupy pěstování a zpracování po sběru plodů odpovídající dané zeměpisné oblasti.

Specifikace původně uváděla zeměpisnou oblast zahrnující 257 obcí. Tento údaj byl nesprávný, neboť v textech vymezujících toto označení byla zeměpisná oblast označení původu „Noix de Grenoble“ původně popsána pouze v kantonech. Kantony se však vyvíjejí a mění se jejich hranice: některé obce, které byly původně součástí těchto kantonů tvořících příslušnou zeměpisnou oblast, poté nebyly brány v potaz. Důkladnou prací vycházející z historických kantonů se podařilo vyvodit, že oblast, která se nezměnila od prvního zápisu v roce 1996, sestává z 260 obcí (k nimž je třeba připojit výše zmíněnou obec), jež jsou k dnešnímu dni uvedeny ve specifikaci.

V této části je podrobněji popsán postup identifikace pozemků, který byl uveden v části „Metoda produkce“ (platný pro CHOP „Noix de Grenoble“ od roku 1996) a který má zajistit, aby využívané pozemky splňovaly kritéria týkající se jejich umístění.

Důkaz původu

Položka „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se dohledatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

V této souvislosti se zejména uvádí osvědčení hospodářských subjektů uznávající jejich způsobilost splňovat požadavky specifikace označení, o něž usilují a které vydává akreditovaný kontrolní subjekt schválený výborem INAO. Toto osvědčení a kontrola specifikace CHOP „Noix de Grenoble“ se řídí plánem kontrol vypracovaným tímto kontrolním subjektem.

Údaje týkající se historie byly přesunuty do části „Souvislost s oblastí původu“ (specifikace).

Metoda produkce:

— Opylovači:

Aby se regulovalo množství opylovačů, upřesňuje se, že se v sadech připouští 5 % stromů opylovačů. Plodům z těchto stromů nelze udělit chráněné označení původu.

— Hustota výsadby

Aby se posílil význam tohoto ustanovení, byla odstraněna možnost, aby v případě mladých stromů (méně než 12 let) byla hustota výsadby vyšší než 100 stromů/hektar. Vedle toho byl upřesněn způsob výpočtu minimální plochy na strom: minimální plocha 100 m<sup>2</sup> na strom se získá vynásobením obou vzdáleností mezi řádky a prostorem mezi stromy.

— Pěstování meziplodin

Aby se zajistilo lepší obhospodařování sadů vzhledem k potřebám ořešáků, upřesňuje se, že se pěstování meziplodin připouští po dobu maximálně pěti let po výsadbě (tj. před tím, než ořešáky začnou plodit).

— Zatravnění

Rostoucí tráva na zemi v době sběru padlých zralých vlašských ořechů na podzim má pozitivní vliv na kvalitu konečného produktu (zdravotní hledisko, barva jader). Proto se vkládá toto ustanovení o povinném zatravnění v zavlažovaných sadech:

„Od šestého roku po výsadbě musí být v zavlažovaných sadech vysetá tráva či jiná tráva, a to od 1. září každého roku. Tento porost může být na jaře odstraněn.“

Toto ustanovení se týká pouze zavlažovaných sadů, kde tráva neodebírá vodu stromům. Na nejsušších plochách nemůže tráva růst.

— Prořezávání

Stromy se zhruba do věku deseti let tvarují prořezáváním.

Prořezáním se má každoročně zachovat dostatečná síla stromů a zajistit dostatek světla pro větve s plody, přičemž pupeny, z nichž rostou plody, jsou v případě tradičních odrůd na konci jednoletých větví.

Pravidelným prořezáváním se zabraňuje růstu vlašských ořechů malých rozměrů a dosahuje se lepšího zdravotního stavu stromů. Cílem je zcela se zbavit nadbytečných větví nebo jejich částí (např. výhonků), aby koruna byla dobře prosvětlena. Jedná se o zásahy menšího rozsahu.

Vyvětvování, jež se provádí obvykle důrazným prořezem, při němž se odstraní celé větve nebo strom značně ořeže, neodpovídá daným postupům. Udržovací prořezávání nebo prořezávání na podporu plodnosti se jeví jako vhodnější.

Vyvětvování bylo tedy nahrazeno udržovacím prořezáváním:

„Na ořešácích se alespoň každé tři roky provádí udržovací prořezávání.“

— Zavlažování

Zavlažování umožňuje regulovat úroveň produkce a získat kvalitní ořechy odpovídající požadavkům trhu.

Během vegetačního období ořešák prochází různými stádii vývoje, během nichž může nedostatek vody ohrozit probíhající sběr (z hlediska množství i kvality), sběr v následujících letech a délku životnosti sadu.

Nedostatek vody v červnu tak má dopad na velikost plodů a vegetativní růst. Sucho v červenci způsobuje špatnou tvorbu pupenů, z nichž rostou plody (pro sběr v následujícím roce), a jader (kvalita při probíhajícím sběru). Špatné zásobování vodou v srpnu a září rovněž zhoršuje kvalitu jádra a neumožňuje patřičné dřevnatění větví vyrostlých v daném roce. Kromě toho vede dlouhodobé sucho k nesprávnému používání hnojiv nezbytných k náležitému vývoji různých orgánů stromu.



Cílem změny je tedy umožnit zavlažování a zrušit datum konce zavlažování, protože právě díky pozdnímu zavlažování se lze vyhnout zhoršení kvality jader:

„Zavlažování je povoleno ve vegetačním období ořešáku až do doby sběru, aby se zabránilo hnilobě jader a byla zaručena konečná kvalita ořechů.“

Zavlažování postřikem je nadále zakázáno, zejména pro nedostatečnou účinnost a značné množství vody.

— Vstupy:

Ořechy se sbírají na zemi, přičemž použití organických látek nezemědělského původu je omezeno příslušnými předpisy: do specifikace bylo proto zařazeno nové ustanovení. Veškeré dodávané organické látky tohoto typu se musí přesně analyzovat a okamžitě zahrabat.

Používání regulátorů růstu je nadále zakázáno. Dále bylo specifikováno, že jsou zakázány látky podporující zrání.

— Sběr:

Upřesňují se pravidla stanovující datum sběru, které je přizpůsobeno optimální zralosti ořechů: ke sběru dochází, když jsou ořechy náležitě zralé, tj. tehdy, když je jádro pevné a snadno se loupe. Vnitřní středová přepážka je navíc u 80 % ořechů z příslušného sadu zcela hnědá.

Kromě toho bylo upřesněno, že příslušný orgán, konkrétně ředitel výboru INAO, stanoví datum zahájení (hromadného) sběru na návrh seskupení poté, co se posoudí zralost ořechů.

— Výnos:

Byl zaveden maximální výnos na hektar vypočítaný v průměru na zemědělský podnik a v souladu s potenciálem, jež skýtá místní tradiční pěstování ořechů, s cílem usnadnit kontrolu dohledatelnosti a objemů: „Průměrný čistý výnos sadů v zemědělském podniku je omezen na 4 tuny na hektar v přepočtu na ořechy v suchém stavu.“

— Skladování po sběru

Tato fáze, jež má zásadní význam pro konečnou kvalitu ořechů, byla upřesněna.

Do specifikace byla tedy vložena tato věta: „U čerstvě nasbíraných ořechů určených k sušení se se sušením začne co nejdříve a nejvýše do 36 hodin po sklizni“.

— Sušení

V příručce „Sušení ořechů: praktická příručka/CTIFL – září 1993“ se uvádí, že maximální teplota sušení 30 °C je vhodná i pro nejkřehčí odrůdy ořechů. Umožňuje rychlé a účinné sušení ořechů, aniž by došlo ke zhoršení jejich kvality.

Rovněž bylo upřesněno, že maximální teplota pro sušení je 30 °C.

— Skladování ořechů

Byla zařazena tato ustanovení: „Čerstvé ořechy se skladují v provozovnách určených ke třídění, třídění podle velikosti a balení při teplotě od 1 do 5 °C a relativní vlhkosti 80 až 95 %.“

Od 31. března roku, jenž následuje po roce sběru, jsou suché ořechy před balením uchovávány při teplotě nepřesahující 8 °C a za relativní vlhkosti 60 až 75 %.“

Na základě těchto ustanovení lze ořechy skladovat při zachování jejich organoleptických a bakteriologických vlastností.

— Balení

V zájmu lepšího zachování vlastností ořechů byla zavedena ustanovení týkající se třídění a balení, maximální velikosti balení, jeho podoby a termínů expedování ořechů s označením původu mimo zeměpisnou oblast.

Upřesňuje se, že „třídění a balení se provádí na stejném místě a v rámci stejného procesu bez meziskladování“. Realizací těchto kroků v jednom procesu lze totiž zabránit opakované manipulaci s plody, která způsobuje poškození a ztrátu skořápky ořechů.

„Materiály na balení ořechů musí být nepoužité a čisté a mají mít vlastnosti, které nezpůsobují poškození vně i uvnitř produktu.“

„Hmotnost balení suchých ořechů nepřesahuje 25 kg.

Hmotnost balení čerstvých ořechů nesmí být vyšší než 10 kg.

Čerstvé ořechy lze balit pouze do prodyšných pytlů a/nebo na otevřené podnosy.“

„Ořechy s označením původu ‚Noix de Grenoble‘ se mohou uvádět na trh nejpozději:

- v případě čerstvých ořechů dva měsíce po zahájení sběru,
- v případě suchých ořechů 31. prosince roku následujícího po roce sběru.“

Kromě toho se potvrzuje zákaz uvádět ořechy na trh bez původního obalu, protože toto opatření platí v tomto odvětví mnoho let.

— Kvalita ořechů

Navzdory důrazu na třídění a třídění podle velikosti se v baleních mohou vyskytnout nevyhovující plody. Bylo rovněž upřesněno, že se připouští:

- až 5 % množství ořechů ve skořápce, které patří do jiných odrůd, než kterým může být uděleno označení původu,
- až 5 % množství ořechů ve skořápce o velikosti menší než 28 mm,

aniž by to představovalo více než 7 % celkem.

Aby byla zaručena kvalita produktu, byly do specifikace ořechů s CHOP „Noix de Grenoble“ zařazeny stupně kvality pro kategorii I podle normy EHK/OSN týkající se uvádění ořechů ve skořápce na trh.

Specifikace dále stanoví hranici kumulovaných vad na šarži ořechů, aby nemohlo docházet ke kumulativnímu posuzování vad.

Šarže suchých ořechů „Noix de Grenoble“ tedy nemohou vykazovat celkově více než 10 % ořechů s vadami na skořápce nebo v jedlé části (12 % u čerstvých ořechů).

— Odůvodnění povinného balení v zeměpisné oblasti

Doposud se ořechy „Noix de Grenoble“ balí v dané zeměpisné oblasti nebo její bezprostřední blízkosti. V tomto bodě byla specifikace upřesněna tím, že výslovně zavádí povinnost ořechy balit v dané zeměpisné oblasti.

Níže uvedené faktory opravňují uložit povinnost produkt balit v dané zeměpisné oblasti:

Pro zachování konečné kvality ořechů s označením původu „Noix de Grenoble“ je třeba omezit manipulaci s nimi. Skořápka, která chrání jedlou část ořechu, se totiž může poškodit nárazy (ořechy bez skořápky nebo poškozené při vyprazdňování násypek).

Problémů souvisejících s vícerou manipulací s ořechy se hospodářské subjekty v odvětví neustále obávají. Vzhledem k tomu, že sběr je mechanizovaný, je třeba maximálně omezit manipulaci s produktem po sklizni, aby se zabránilo rozbití ořechů či ztrátě skořápky.

Při kontrolách produktu není neobvyklé, že se v šaržích najdou rozbité ořechy nebo ořechy bez skořápky i navzdory opatřením přijatým během třídění podle velikosti, třídění a balení, aby ořechy nepadaly z velké výšky.

Aby se omezila manipulace s plody, probíhá třídění a balení na stejném místě a v rámci stejného procesu bez meziskladování.

Balení se provádí tak, aby byl objem baleného produktu omezený (10 kg u čerstvých ořechů, 25 kg v případě suchých ořechů), čímž se předejde rozdrčení ořechů.

Expedování nebalených ořechů mimo zeměpisnou oblast za účelem dalšího balení by tak znamenalo další manipulaci představující riziko poškození a ztráty skořápky ořechů, jakož i jejich rozdrčení.

Balení se provádí v oblasti skladování rovněž proto, aby se zachovaly fyzikálně-chemické vlastnosti ořechů. Je totiž třeba věnovat důkladnou pozornost podmínkám, za nichž se produkt uchovává:

v případě čerstvých ořechů: tyto ořechy obsahují nejméně 20 % vody, a proto se suší. Mají omezenou trvanlivost a nemají se z dané oblasti expedovat po uplynutí dvou měsíců od zahájení sběru. V žádném případě je nelze upravovat na suché ořechy. Aby byl spotřebitel dostatečně informován, musí být datum balení uvedeno na obalu. Pokud jde o skladování těchto ořechů, jsou pro příslušné hospodářské subjekty stanoveny přísné teplotní a vlhkostní podmínky: teplota má činit 1 až 5 °C a vlhkost se má pohybovat mezi 80 a 95 %.

U suchých ořechů: tyto ořechy mají jiné složení, protože jejich obsah vlhkosti je maximálně 12 %, avšak je třeba zdůraznit význam obsahu lipidů (mastných kyselin), jenž činí 66 %. Nesprávné uchování může způsobit jejich oxidaci – žluknutí. Z tohoto důvodu musí hospodářské subjekty zabývající se tříděním a balením uchovávat suché ořechy po 31. březnu (kdy začnou teploty stoupat) při teplotě do 8 °C a vlhkosti 60 až 75 %. Tento produkt má rovněž omezenou trvanlivost, protože suché ořechy lze mimo danou oblast expedovat pouze do 31. prosince po sběru.

Tato kritéria uchování lze přesně ověřovat pouze řádnou kontrolou hospodářských subjektů zabývajících se tříděním a balením, jež se nacházejí v dané zeměpisné oblasti. Kromě toho díky kontrole šarží balených ořechů lze zajistit dodržování podmínek jejich skladování.

Pokud by se povinné balení neprovádělo v dané zeměpisné oblasti, docházelo by rovněž k problémům týkajícím se kontroly a dohledatelnosti.

Ořechy jsou totiž zaměnitelný produkt. Riziko se zvyšuje kvůli podlouhlému tvaru odrůdy, která se pěstuje hlavně v zeměpisné oblasti Franquette, již lze snadno zaměnit s ořechy pěstovanými i v jiných zeměpisných oblastech. Aby se zabránilo jejich mísení, jsou nepostradatelné odborné znalosti místních hospodářských subjektů, které provádějí kontroly odrůdové čistoty. Kromě toho bylo již označení „Noix de Grenoble“, které existuje od roku 1938 a panuje o něm široké povědomí, zneužito na mezinárodní úrovni (Kanada, Spojené státy americké ...). Případné balení nebo přebalování ořechů mimo zeměpisnou oblast CHOP „Noix de Grenoble“ by bezpochyby vedlo k dalším podvodům.

Balení v dané zeměpisné oblasti umožňuje kontrolu vlastností balených ořechů. Na obaly se umísťují štítky s označením „Noix de Grenoble“ distribuované seskupením všem hospodářským subjektům splňujícím podmínky specifikace. Zajišťuje se tak vedení záznamů, které umožňují zjistit objemy produktů s CHOP „Noix de Grenoble“, jež se uvádějí na trh. Tento systém platí od roku 1968, přičemž poskytuje další záruku nezaměňování produktů až do uvedení na trh. Ořechy „Noix de Grenoble“ se totiž spotřebiteli nabízejí v původním balení.

#### Označování

V zájmu náležité informovanosti spotřebitele byly upřesněny údaje na etiketě.

Povinnost uvádět údaj „Appellation d'origine contrôlée“ (chráněné označení původu) nebo „A.O.C“ (KOP) byla zrušena.

U čerstvých ořechů bylo stanoveno, že bude možné používat označení „rané ořechy“ v souladu s označením, jež se ostatně na trhu s čerstvými ořechy používá.

Bylo upřesněno, že symbol Evropské unie pro CHOP je povinný.

V souladu s praxí od roku 1968 se na každou etiketu „Noix de Grenoble“ umísťuje zvláštní štítek.

Tyto štítky poskytují seskupení bez omezení každému hospodářskému subjektu, který splňuje podmínky specifikace. Mají sytě červenou barvu (ref. barva Pantone 032) a jejich průměr je nejméně 3 cm pro všechna balení.

Z důvodu lepší informovanosti spotřebitelů musí být na etiketě mj. uvedeno:

- identifikační údaje balírny a/nebo odesílatele, název a adresa nebo identifikační symbol,
- rok sběru,
- datum balení, tento údaj je nepovinný u suchých ořechů a povinný u čerstvých ořechů,

— u čerstvých ořechů jeden z těchto údajů:

„Určeno k rychlé spotřebě, uchovejte nejlépe v chladu.“

nebo

„Velmi omezená trvanlivost, uchovejte v chladu.“

Jiné

Popis výrobku:

Upřesnění sloužící k lepšímu popisu produktu, jež jsou již uvedena v části „Metoda produkce“, byla přemístěna do této části:

— doplnění názvů používaných místních endemických odrůd: Franquette, Mayette a Parisienne,

— upřesnění kategorií „suché ořechy“ a „čerstvé ořechy“ s příslušným obsahem vlhkosti (minimálně 20 % u čerstvých ořechů a maximálně 12 % u suchých ořechů).

Metoda produkce Odrůdy a sady

Z této části bylo odstraněno upřesnění, že plody musejí pocházet z určených ovocných sadů v zeměpisné oblasti, což je již uvedeno v části „Zeměpisná oblast“.

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Tato část byla rozdělena na tři části a byla upřesněna.

Údaje o kontrolním orgánu

Namísto kontaktních údajů kontrolního orgánu se uvádějí kontaktní údaje orgánů příslušných v oblasti kontroly, aby se v případě změny kontrolního orgánu nemusela měnit specifikace produktu.

Vnitrostátní požadavky

Vzhledem k vývoji vnitrostátních zákonů a předpisů má položka „Vnitrostátní požadavky“ formu tabulky shrnující hlavní kontrolované prvky, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE“

č. EU: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

CHOP ( X ) CHZO ( )

1. **Název:**

„Noix de Grenoble“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Ořechy, jimž může být uděleno označení „Noix de Grenoble“, jsou ořechy ve skořápce náležející do jedné nebo více z těchto odrůd: Franquette, Parisienne a Mayette. Nabízejí se čerstvé nebo suché.

Plod čerstvého ořechu má minimální průměr 28 mm. Pevné a masité jádro má světlou až světle hnědou barvu, dá se snadno loupat a má přirozenou vlhkost nejméně 20 %.

Plod suchého ořechu má minimální průměr 28 mm. Pevné a masité jádro má světlou až světle hnědou barvu, jeho přirozená vlhkost činí nejvýše 12 %.

Chuťově se čerstvé nebo suché ořechy vyznačují hořkou dochutí a vůní čerstvého chleba a lískových oříšků.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktech)*

Používají se pouze zralé ořechy těchto odrůd: Franquette, Parisienne a Mayette.

#### 3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všecké kroky od sběru ořechů až po třídění a třídění podle velikosti se provádějí v dané zeměpisné oblasti.

#### 3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Níže uvedené faktory opravňují uložit povinnost produkt balit v dané zeměpisné oblasti:

Pro zachování konečné kvality ořechů s označením původu „Noix de Grenoble“ je třeba omezit manipulaci s nimi, neboť skořápka, která chrání jedlou část ořechu, se může poškodit nárazy (ořechy ztratí skořápku nebo se rozbijí).

Příslušné hospodářské subjekty tedy co nejvíce omezí manipulaci s ořechy po jejich sběru. Třídění a balení tak probíhá na stejném místě a v rámci stejného procesu bez meziskladování.

Balení se provádí tak, aby byl objem baleného produktu omezený (10 kg u čerstvých ořechů, 25 kg v případě suchých ořechů), čímž se předejde rozdrčení ořechů.

Expedování nebalených ořechů by tak s sebou přinášelo další manipulace představující riziko poškození a ztráty skořápky ořechů, jakož i jejich rozdrčení.

Balení se provádí v oblasti skladování rovněž proto, aby se zachovaly fyzikálně-chemické vlastnosti ořechů.

— Čerstvé ořechy obsahují nejméně 20 % vody a suší se. Jejich trvanlivost je omezená. Mimo zeměpisnou oblast se expedují nejpozději dva měsíce od zahájení sběru. Pokud jde o skladování těchto ořechů, jsou pro příslušné hospodářské subjekty zabývající se tříděním podle velikosti, tříděním a balením stanoveny přísné teplotní a vlhkostní podmínky.

— Suché ořechy obsahují významné množství lipidů (mastných kyselin), jež činí 66 %. Nesprávné uchování může způsobit jejich oxidaci. Pokud jde o skladování těchto ořechů po 31. březnu, jsou pro příslušné hospodářské subjekty zabývající se tříděním podle velikosti, tříděním a balením stanoveny teplotní a vlhkostní podmínky. Suché ořechy lze mimo danou oblast expedovat pouze do 31. prosince po sběru.

Tato kritéria uchování lze přesně ověřovat pouze řádnou kontrolou jak hospodářských subjektů zabývajících se tříděním a balením, jež se nacházejí v dané zeměpisné oblasti, tak balených ořechů.

Pokud by se povinné balení neprovádělo v dané zeměpisné oblasti, docházelo by rovněž k problémům týkajícím se kontroly a dohledatelnosti.

Ořechy jsou totiž zaměnitelný produkt. Pro kontrolu odrůdové čistoty jsou nepostradatelné odborné znalosti místních hospodářských subjektů. Kromě toho bylo již označení „Noix de Grenoble“, které existuje od roku 1938 a panuje o něm široké povědomí, zneužito na mezinárodní úrovni. Případné balení nebo přebalování ořechů mimo zeměpisnou oblast CHOP „Noix de Grenoble“ by bezpochyby vedlo k dalším podvodům.

Balení v dané zeměpisné oblasti umožňuje kontrolu vlastností balených ořechů. Na obaly se umísťují štítky s označením „Noix de Grenoble“, o nichž vede sdružení evidenci registrující množství dodávaná na trh. Tento systém platí od roku 1968, přičemž poskytuje další záruku nezaměňování produktů až do uvedení na trh. Ořechy „Noix de Grenoble“ se totiž spotřebitelům nabízejí v původním balení.

#### 3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů uvedených v příslušných předpisech má etiketa na obalech obsahovat následující údaje seskupené na stejné straně balení, nesmazatelné, ztvárněné dobře čitelným a viditelným písmem:

— název „Noix de Grenoble“;

— blízko něj logo Evropské unie pro CHOP,

— popřípadě na baleních čerstvých ořechů výrazy „čerstvé ořechy“ nebo „rané ořechy“, nebo výraz „suché ořechy“,

- výraz „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) jakýmkoli písmeny lze případně uvádět za názvem nebo v jeho těsné blízkosti,
- všechny odkazy musí být vytištěny písmem, jehož rozměry na výšku a šířku nebudou větší než jsou písmena chráněného označení původu „Noix de Grenoble“,
- očíslovaný štítek nebo číslo smlouvy vydané výborem „comité interprofessionnel de la noix de Grenoble“ (mezioborový výbor pro ořechy Noix de Grenoble) sytě červené barvy (ref. barva: Pantone 032) o průměru nejméně 3 cm pro všechna balení,
- identifikační údaje balírní a/nebo odesílatele, název a adresa nebo identifikační symbol,
- rok sběru,
- v případě čerstvých ořechů:
  - datum balení,
  - jeden z těchto údajů:
    - „Určeno k rychlé spotřebě, uchovejte nejlépe v chladu.“
    - nebo
    - „Velmi omezená trvanlivost, uchovejte v chladu.“

#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Všechny úkony od sběru až po balení ořechů se provádějí v zeměpisné oblasti, která je omezena na přírodní zemědělské regiony Grésivaudan, Chambarans a Bièvre.

Zahrnuje celkem 261 obcí, z nichž 184 je v departementu Isère, 48 v departementu Drôme a 29 v departementu Savoie.

Departement Drôme:

Všechny obce kantonů Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère kantony 1 a 2, Saint-Jean-en-Royans.

Kanton Le Grand-Serre: obce (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kanton Saint-Donat-sur-l'Herbasse: obec Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departement Isère:

Všechny obce kantonů: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay a Voiron.

Kanton La Côte-Saint-André: obce Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte a Sardieu.

Kanton Le Grand-Lemps: obce Apprieu, Bévenais, Colombe a (Le) Grand-Lemps.

Kanton Villard-de-Lans: obce Engins a Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departement Savoie:

Všechny obce kantonů Montmélian a (La) Rochette.

#### 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

*Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní faktory:

Zeměpisná oblast je omezena na přírodní zemědělské regiony Grésivaudan, Chambarans a Bièvre podél údolí řeky Isère, jež mají specifické vlastnosti, které území činí obzvláště příhodným pro produkci kvalitních ořechů.

Průměrná roční teplota 10,5 °C a nadmořská výška do 300 m. n. m. jsou ideální pro úplný a harmonický vegetační cyklus ořešáků.

Průměrný roční úhrn srážek je mezi 800 mm a 1 100 mm, což zajišťuje dostatečné zásobování vodou a vlhkost vzduchu, aniž by docházelo k podmáčení půdy nebo výskytu výrazných mlh.

Chladné zimy (průměrně 65 mrazivých dní v západní části oblasti, 100 dní na východě) zajišťuje stromům dokonalou jarovizaci, která je nezbytným předpokladem pro to, aby stromy na jaře pravidelně vykvetly.

Zima je vždy obdobím s nejmenším podílem srážek. Díky tomu není na jaře půda podmáčená, což by vedlo k náhlému pučení stromů.

Výrazné rozpětí teplot (19 až 20 °C), jež je typické pro kontinentální podnebí, přispívá k pravidelné reprodukci.

Od srpna klesá teplota za dva měsíce o 10 °C. Zrání plodů je tedy velmi pravidelné, aniž by náhlé pučení negativně ovlivňovalo jejich kvalitu a odolnost mladých větví.

Náhlý pokles teploty související s dobou slunečního svitu a zvýšení vlhkosti vzduchu způsobuje velmi rychlé a plošné praskání skořápek a odlamování stopek. Reprodukční cyklus je synchronizován až do závěrečné fáze.

Podzim je vždy obdobím nejintenzivnějších dešťů a říjen je měsíc s nejvyššími průměrnými srážkami.

Lidské faktory:

Ořechy se v údolí řeky Isère pěstují již velmi dlouho. Archivy v Grenobleu z konce 11. století se zmiňují o poplatcích uhrazených v ekvivalentech ořechů a z účtů majitelů hradů ze 14. a 15. století se lze rovněž dozvědět o jejich produkci.

Rozvoj produkce ořechů jednotné kvality určených na prodej mohl probíhat díky mistrně prováděnému roubování, jež se využívalo od konce 18. století. Na zdejší krajině je velmi patrná přítomnost ořešákových sadů a tradičních sušáren.

Rozvoj této produkce a současně s ním i dopravních prostředků umožnil dobýt trhy ve Francii, ale také v Anglii a Americe. Už před rokem 1900 se producenti ořechů v obci Rivière seskupili, aby soustředili své úsilí při vývozu produktu do USA.

Jedním z úkolů profesní organizace byla rovněž propagace vysoce kvalitního produktu a obrana proti zneužívání názvu „Noix de Grenoble“. Federace svazů producentů ořechů „Noix de Grenoble“ však byla založena až v roce 1927 a označení původu „Noix de Grenoble“ se podařilo získat až v roce 1938 (vyhláškou ze dne 17. června 1938).

Dalším faktorem, který přispěl k rozvoji pěstování ořešáků, jsou od počátku 20. století existující místní ovocné školky ve Vinay, Vif, Saint-Marcellin a později kolem roku 1960 i v obci Chatte, jež se specializují na ořešák. Udržování odborných znalostí školkařů částečně vysvětluje poměrnou celistvost ořešákových sadů „Noix de Grenoble“. Tato neustálá reprodukovatelnost získaných druhů a z ní vyplývající pravidelné dosahování kvality ořechů mají v souvislosti s touto produkcí svůj podíl na dobrém jménu údolí řeky Isère. Stojí též za zmínku, že v této zeměpisné oblasti byly vyvinuty různé specifické nástroje, jež se hodí ke sběru a sušení ořechů.

Vedle roubování má v místních zvyklostech důležité místo i šlechtění autochtonních odrůd přizpůsobených přírodním faktorům údolí řeky Isère. Třemi endemickými odrůdami, jež byly podkladem pro uznání kontrolovaného označení původu v roce 1938, jsou Franquette, Parisienne a Mayette.

Hustota vysazených stromů v sadu je omezená. Plocha určená pro jednotlivý strom činí nejméně 100 m<sup>2</sup>. Nově vysazené stromy se upravují tvarovacím řezem. Pak stačí stromy každé 2 až 3 roky prořezávat, aby světlo lépe pronikalo ke větvím.

Ořechy se sbírají, když jsou náležitě zralé a kdy je středová přepážka zcela hnědá. Rychle se roztřídí, umyjí a poté suší. Sušení začíná nejpозději 36 hodin po sběru.

Sušení ořechů se obvykle provádí za pomoci proudění vlahého vzduchu (maximálně 30 °C) na ořechy. Malí producenti ořechy suší přirozeným způsobem na rostech.

Usušené ořechy se třídí podle velikosti. Nastavení kalibračních přístrojů přizpůsobených vlastnostem odrůd s chráněným označením, které jsou více či méně podlouhlé, umožňuje vytřídit ořechy s rozměrem větším než 28 mm.

Závěrečným tříděním ořechů se získají šarže obsahující méně než 10 % plodů s vadami na skořápce nebo v jádru (12 % v případě čerstvých ořechů) těsně před balením do obalů omezené velikosti, v nichž se budou ořechy dodávat na trh, a to z důvodu zajištění jejich celistvosti.

*Specifičnost produktu*

Ořechy „Noix de Grenoble“ mají minimální průměr 28 mm a prodávají se ve skořápce v čerstvém nebo sušeném stavu. Skořápka je čistá, zdravá a nevykazuje žádnou vadu, která by mohla ohrozit celkový vzhled, kvalitu, trvanlivost a podobu ořechu.

Jádro je pevné a masité. Má světlou až světle hnědou barvu.

Chutově se čerstvé nebo suché ořechy vyznačují hořkou dochutí a vůní čerstvého chleba a lískových oříšků.

*Příčinná souvislost*

Založením sadů v údolí řeky Isère s relativně vlhkým a větrným podnebím bylo možné vyhovět hlavním požadavkům pro pěstování ořechů, jež se tak mohlo dále rozvíjet.

Díky výběru nejvhodnějších pozemků a pravidelnému přísunu vody lze dosáhnout pravidelné produkce kvalitních masitých ořechů.

Pokles teplot od konce srpna umožňuje pomalé a rovnoměrné zrání plodů.

Deštivé podzimní podnebí v údolí řeky Isère rozhodně neusnadňuje sběr, ale je zásadní zárukou jemnosti ořechů „Noix de Grenoble“. Jádro se totiž zbavuje vody pomalu, stabilně a rovnoměrně. Tuto skutečnost lze připsat tloušťce skořápky i značné vlhkosti. Pomalý průběh a pravidelnost tohoto procesu zabraňuje denaturaci živin a především žluknutí lipidů.

Použití endemických místních odrůd (Franquette, Mayette a Parisienne) pěstovaných na příhodných půdách přispívá k tomu, že dozrají plody s celou škálou aromat.

Postupy pěstování, které zajišťují dobré pronikání slunečních paprsků korunou ořešáku, podporují optimální zrání plodů.

Patřičně zralé plody tak lze sbírat na konci září od každým rokem pevně stanoveného data poté, co se z různých hledisek (nadmořská výška, půda ...) celkově posoudí stupeň zralosti ořechů.

Sušení při mírné teplotě rychle po sběru zralých ořechů, jejich třídění a mytí umožňuje získat zdravé a čisté ořechy s jádry světlé až světle hnědé barvy pyšnicí se mimořádnou kvalitou.

Díky péči věnované třídění, třídění podle velikosti a balení lze zachovat specifické vlastnosti produktu „Noix de Grenoble“.

Přírodní charakteristiky zeměpisné oblasti v kombinaci s odbornými znalostmi producentů a odesílatelů umožnily vyšlechtit ořechy, jež si ve světě získaly výbornou pověst.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

---









ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)  
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



**Úřad pro publikace Evropské unie**  
2985 Lucemburk  
LUCSEMBURSKO

CS